

Butter, 4 Loth ($62\frac{1}{2}$ Grm.) gestoßene Mandeln, 4 Loth ($62\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker, ein wenig Zimmt, etwas verwięte Zitronenschalen werden mit Ei zu einem Teig gemacht, dieser, wenn er eine Stunde gelegen hat, ausgewellt, mit einem Ausstecher runde Blättchen ausgestochen, dann um jedes ein kleiner Rand gemacht und mit einem Zwicker hübsch ausgezackt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, ein wenig mit der Gabel gestupft und hernach gut ausgebacken; nachdem mit verschiedenen Konfituren aufgefüllt und schön auf der Platte geordnet und mit Zucker bestreut, wo es dann recht hübsch aussieht. Wenn man will so kann man die Törtchen, ehe die Konfitur darauf ist, auch gut glaciren.

1388. Croquant.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) geschälte Mandeln werden entzwei gespalten, fein länglicht geschnitten und im Ofen getrocknet. Ein halbes Pfund (250 Grm.) gestoßener Zucker wird in einer Messingpfanne geröstet bis er schön braun ist und anfängt zu schäumen, gibt dann die Mandeln dazu, röstet sie mit dem Zucker bis alles eine schöne Farbe hat, läßt es dann auf der Seite ein wenig abkühlen, bestreicht eine Melonenform mit Mandelöl, drückt die Masse mit einer Zitrone gut dünn in derselben aus, stürzt den Croquant dann auf eine Platte und ziert ihn schön aus.

1389. Croquant-Körbchen.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker und ein halbes Pfund (250 Grm.) ganz fein geschnittene Mandeln werden mit einander schön braun geröstet, hierauf schnell in kleine Förmchen, welche man aus frischem Wasser nimmt, ein Löffel voll gethan, an den Seiten messerrückendick angedrückt und oben schön gleich gemacht, gut aus den Förmchen gethan und verkehrt auf die Platte gelegt; viel schöner aber sind sie, wenn man sie aufrecht stellt, oben den Rand schön glacirt und eine ganze Mirabelle, ganze Kirschen oder sonst hübsche Konfitur hinein thut, oder man kann in die Mitte desselben etwas steife Glace thun, darauf ein hübsches Blümchen setzen und auf der Platte schön arrangiren. Auch kann man damit eine Torte einfassen, nur müssen dann die Körbchen kleiner gemacht werden.